

Jacqueline Amirfallah  
Kasknödel

Mittwoch, 6. September 2017  
Rezept für 4 Personen

**Dauer: 1 Stunde**  
**Schwierigkeitsgrad: einfach**  
**Heimatküche**

## Zutaten:

### Für die Knödel:

250 g	Weißbrot vom Vortag
1	Zwiebel
1 EL	Butterschmalz
60 g	Butter
170 ml	Milch
4 Stängel	Majoran
4 Stängel	glatte Petersilie
120 g	Bergkäse
50 g	Tiroler Graukäse (Sauermilchkäse)
2	Eier
etwas	Salz
1 Prise	Muskat
1 EL	Mehl
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1	Lorbeerblatt
2	Pimentkörner
1/2 Bund	Schnittlauch
50 g	Parmesan

### Für den Salat:

1 Bund	Rucola
60 g	Kopfsalat
8	Radieschen
1	Apfel
1 EL	Apfelsaft
1 EL	Apfelessig
3 EL	Sonnenblumenöl
1 TL	Senf
etwas	Salz

## Zubereitung:

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.
3. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. 1 EL Butter und knapp 1/4 der Brotwürfeln zugeben und goldbraun anbraten.
4. Die Milch erhitzen, zu den ungebratene restlichen Brotwürfeln geben und durchmischen.
5. Majoran und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
6. Berg- und Graukäse in kleine ca. 5 mm große Würfelchen schneiden.

7. Die Eier aufschlagen, mit Salz und Muskat würzen, über die eingeweichten Brotwürfel geben. Käsewürfel, gehackte Kräuter und die mit der Zwiebel angeschwitzten Brotwürfel zugeben und alles gründlich durchmischen.
8. Das Mehl darauf stäuben, nochmals gut durchmischen und die Masse abschmecken, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
9. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen, Lorbeerblatt und Pimentkörner zugeben.
10. Inzwischen für den Salat Rucola abrausen und trocken schütteln. Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Radieschen putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
11. Aus Apfelsaft, Essig, Sonnenblumenöl und Senf eine Vinaigrette mischen, mit Salz abschmecken.
12. Aus der Brotmasse Klöße von ca. 5 cm Durchmesser formen und diese im siedenden Salzwasser ca. 10 Minuten garen, bis die Knödel oben schwimmen.
13. In der Zwischenzeit in einem Topf restliche Butter bräunen. Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Parmesan reiben.
14. Blattsalat, Rucola, Radieschen und Apfelwürfel in eine Schüssel geben, mit der Vinaigrette marinieren.
15. Die gegarten Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen und anrichten. Braune Butter darüber träufeln, mit Schnittlauch und Parmesan bestreuen und servieren. Den Salat dazu reichen.

Pro Portion: 664 kcal / 2777 kJ

41 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 42 g Fett